

LO YAM (igname)

In Nigeria la festa più importante legata all'agricoltura è quella dello «yam», un tubero che cresce nei terrini boschivi molto ricchi di humus e costituisce l'alimento base della popolazione. La festa dello Yam offre alla gente l'opportunità di ringraziare la dea della terra (*A/a*) per aver reso possibile il raccolto dell'anno. Noto come *Iri Ji Ohuru* o *Iwa-Ji* tra gli Igbo di Nigeria la celebrazione è caratterizzata dall'offerta di libagioni con vino della palma e dall'invocazione degli spiriti degli antenati e le divinità locali. Essa segna l'inizio del consumo dello yam nuovo e fresco. Tradizionalmente, è il più anziano della comunità o il re (*Igwe*) che apre la strada mangiando, per la prima volta, il nuovo yam. Danze e acrobazie eseguiti da diversi gruppi musicali e compagnie di maschere conferiscono alla festa un clima gioioso. Oggi la festa dello Yam è diventata un evento celebrato ogni anno in tutto il mondo, anche se con alcune modifiche dovute all'influenza del cristianesimo. Per esempio, a Modena, la comunità Igbo celebra ogni anno, la festa dello yam. Questa festa ci ricorda la necessità di custodire i doni munifici della natura, soprattutto quei prodotti della terra che hanno sostenuto la vita dell'uomo nel corso degli anni.

I Nomi dello Yam

Ji = lingua Igbo di Nigeria

Igname = lingua Italiana

Yam = lingua Inglese

Dioscorea = classificazione botanica.

Due tipi del genere dioscorea sono indigeni della Nigeria:

- i) Dioscorea Rotundata (l'igname bianco);
- ii) Dioscorea Cayenensis (l'igname giallo).

L'igname è una vite erbacea perenne coltivata per il consumo del suo tubero ricco di amido. L'igname era il principale fonte di energia per la gente in Nigeria dell'epoca pre-coloniale. La sua abbondanza o scarsità significa abbondanza di cibo o la carestia. Ed è anche in base al raccolto annuale dell'igname che si stabilisce la ricchezza e il potere delle famiglie. (Lo Zingarelli descrive l'igname così: Pianta erbacea tropicale a fusto volubile con radici a tubero contenenti amido).

La coltivazione dell'igname:

Mi limito a spiegare lo scopo di vari strumenti adoperati nella coltivazione dell'igname

1. Matchet (Machete): usato nello sgombero di un campo incolto per togliere cespuglio e rendere la terra coltivabile.
2. Axe (scure): diventa necessario durante lo sgombero di un campo quando c'è un albero da togliere.
3. Cultivation Hoe (Zappa da coltivazione): viene usata, dopo lo sgombero del terreno, per fare i tumuli dove le semenze d'igname saranno seminate.
4. Yam Seedling (seme d'igname): è il tubero che sarà tagliato in diverse parti. Allora ogni singola parte diventa una semenza (yam sett) da seminare.
5. Yam Staking (palatura d'igname): viene fatto in due modi
 - i. Palatura a piramide (pyramidal staking) che unisce tre o quattro pali che sostengono 3 o 4 piante d'igname;
 - ii. Palatura separata / singola (individual staking) dove un palo sostiene soltanto una pianta. La palatura è necessaria perché l'igname è una pianta / vite erbacea a fusto volubile. La palatura aiuta la crescita del tubero sotto il suolo perché le foglie sono così meglio esposte al calore del sole.
6. Weeding Hoe (zappa da sarchiare): una piccola zappa adoperata per estirpare le erbacce dal terreno coltivato durante il periodo della maturazione d'igname.
7. Harvesting Digger (escavatrice da mietitura): usata per il raccolto dei maturi tuberi d'igname sepolti nel suolo (tumuli).

Come si consuma l'igname:

Ci sono diversi modi di consumare il tubero dell'igname. Il tubero può essere arrostito, poi affettato e mangiato con olio di palma. E' in questo modo che viene consumato durante il rito della festa dell'igname nuovo. Normalmente, l'uomo più anziano della comunità o il re (*Igwe*) mangia una fetta prima degli altri (vedi il filmato di *Igwe John Okafor-Agilo* mentre mangia una fetta del nuovo igname arrostito prima degli altri). Il tubero potrebbe anche essere affettato, bolliti e poi pestate in modo che diventi una polpa chiamata *foofoo* che si mangia con vari tipi di zuppa o sugo. Inoltre, il tubero, dopo essere stato affettato, può essere essiccato al sole. Le fette essiccate vengono poi macinate in farina che viene utilizzata per preparare il tipo di *foofoo* chiamato «*alibo*». In alternativa, le fette bollite o arrostiti del tubero dell'igname può essere mangiato con spezzatino di carne e verdure. Le fette del tubero potrebbe anche essere fritti e mangiati con sugo di pomodoro, verdure e carne (di capri o pollo).

Pace e bene!
don Wilfred